



Ingredientes:

1 quilo de arroz

1/2 kg de carne seca

1 xícara de óleo

1 cabeça de alho

1 de cebola e sal a gosto.

Modo de Fazer:

Primeiro ponha o óleo na panela. Depois, o alho. Espere torrar e tire o alho. Ponha então a carne de sol e a cebola. Deixe fritar bem e cozinhar em pouca água durante 15 minutos. Só então, quando a carne estiver quase cozida e seca, acrescente o arroz. É preciso refogar bem, junto com a carne, senão não pega a cor e não fica soltinho. Jogue água fervente suficiente para cobrir o arroz e tempere com pouco sal.

O arroz de carreiroiro é conhecido também como "arroz da sustança", bom pros tropeiros da estrada e pra família em casa também! Você pode acrescentar ingredientes como milho verde, miúdos de frango: depende da sua criatividade e paladar. Vá experimentando, inventando e depois conte pra gente.

OBS: este tipo de arroz fica mais gostoso ainda no dia seguinte, requentado.